



FICHE TECHNIQUE

MOUSSELINE À FROID art. 1-42-009084

DESCRIPTION

Préparation en poudre pour Mousseline à froid instantanée. Le mélange est utilisable directement après la préparation.

MODE D'EMPLOI

Recette n°1 : 400 g de préparation pour 1 litre d'eau froide.

Versez l'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez la préparation et mélangez 1 minute en première vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse durant 4 minutes.

Recette n°2 : 400 g de préparation pour 750 g d'eau + 250 g de lait. La mise en oeuvre est identique à la recette n° 1.

Astuce : pour une consistance plus ferme augmentez le dosage de 100 à 150 g/L de préparation par litre d'eau.

INGREDIENTS

sucre, amidon modifié, **LAIT** écrémé en poudre, **LACTOSÉRUM**, sirop de glucose, huile de palme, huile de coprah, émulsifiants (E 472b, E 339ii, E 450iii), protéines de **LAIT**, gélifiant (E 407), arômes (contient **LAIT**), colorant (E 160aii)

Traces éventuelles de **GLUTEN, FRUITS A COQUES, ŒUF.**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité : 5% ± 1% max

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 1000 000
Entérobactéries : < 10 000
Levures : < 1000
Moisissures : < 10 000
E-Coli: < 100
Staphylocoques : < 100
Salmonelles : absence dans 25 g

VALEURS NUTRITIONNELLES

| | Pour 100 g de poudre | Pour 100 g de produit fini fait avec de l'eau | Pour 100 g de produit fini fait avec de l'eau et du lait |
|----------------------------|----------------------|---|--|
| Energie (kJ) : | 1865 | 533 | 566 |
| Energie (kcal) : | 443 | 126 | 134 |
| Graisses totales (g) : | 13,4 | 3,8 | 4,1 |
| *Acides gras saturés (g) : | 11,5 | 3,3 | 3,4 |
| Glucides (g) : | 72,4 | 20,7 | 21,5 |
| * Sucres (g) : | 67,2 | 19,2 | 20 |
| Protéines (g) : | 8,1 | 2,3 | 2,9 |
| Sel (g) : | 0,62 | 0,18 | 0,2 |

CONDITIONNEMENT

Etui de 1 kg

DATE DE PEREMPTION

12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)